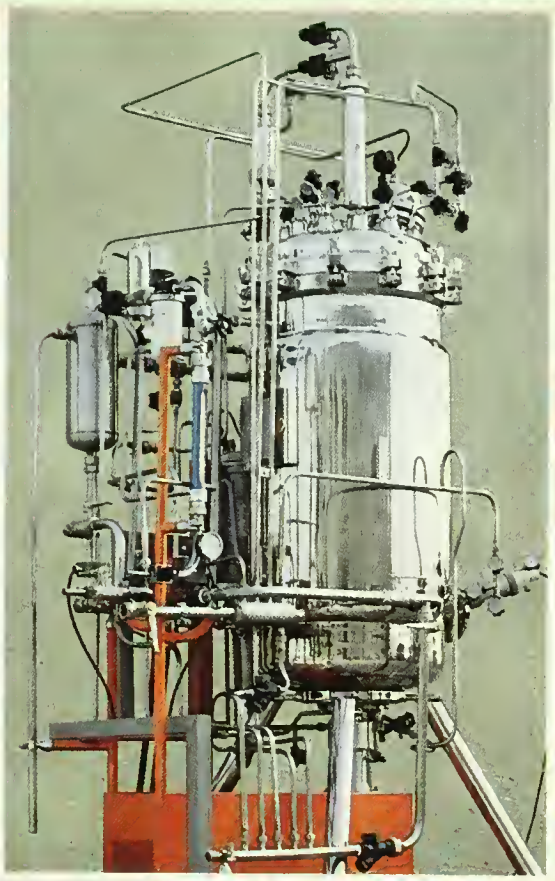
Digitized by the Internet Archive
in 2012 with funding from
Agriculture and Agri-Food Canada – Agriculture et Agroalimentaire Canada

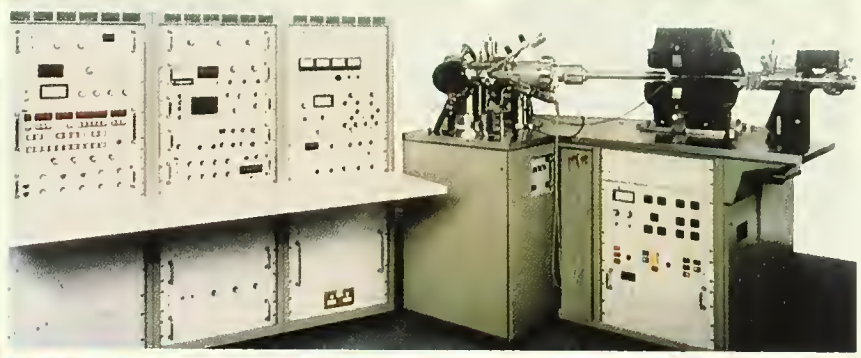
http://www.archive.org/details/centrederecherch00cana

630.4
C212
P 2000
1987
c. 1

nerches alimentaires de Saint-Hyacinthe

Saint-Hyacinthe Food Research Centre





Le Centre de recherches alimentaires de Saint-Hyacinthe, le premier du genre au Canada, est l'un des 46 grands établissements de recherches qu'exploite la Direction générale de la recherche d'Agriculture Canada. Au service du secteur agro-alimentaire depuis plus de 100 ans, la Direction générale de la recherche exécute près de la moitié des travaux de recherches qui s'effectuent dans ce domaine.

Le Centre se distingue par sa vision résolument originale de la recherche et du développement. En effet, dans un esprit d'ou-

First of its kind in Canada, the Saint-Hyacinthe Food Research Centre is one of Agriculture Canada's 46 major research establishments run by its Research Branch. Serving the agri-food industry for over a century, this branch is responsible for half of Canada's agricultural research.

The Saint-Hyacinthe Food Research Centre offers industry and universities a unique new approach to research and development. Its 80 research scientists and other staff members will host clients from small and medium-sized establishments

verture et de coopération, ses 80 chercheurs et employés accueillent les intervenants de l'industrie et du milieu universitaire intéressés à occuper les locaux et à utiliser l'équipement hautement spécialisé mis à leur disposition. Ces hôtes ont ainsi l'avantage unique de participer à la recherche et au développement de nouveaux aliments ou procédés de fabrication et de conservation.

Un emplacement idéal

Le Centre est situé sur le Campus de la Haute technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe, et donc à proximité de Montréal, l'un des deux marchés les plus importants du Canada. Il se trouve non seulement au coeur même de l'industrie des aliments et boissons du Québec, mais dans la plus forte concentration d'instituts de recherches et d'enseignement, de sociétés privées et de services gouvernementaux oeuvrant dans le secteur agro-alimentaire au Québec.

Au service de l'industrie alimentaire canadienne

Le Centre de recherches alimentaires de Saint-Hyacinthe a pour mandat :

—de favoriser le développement des ressources alimentaires à l'échelle nationale et régionale;

—d'accroître l'efficacité du secteur de la transformation des aliments; et

—de mettre au point des technologies et des produits pour mieux servir les marchés intérieurs et internationaux.

À la fine pointe de la recherche et du développement

Le Centre s'est donné pour objectifs de :

—créer de nouveaux produits et procédés de fabrication et de conservation en mettant l'accent sur les produits laitiers, les viandes, les fruits et légumes, les oeufs et les boissons;

in the food industry and university researchers conducting their own experiments and studies.

Strategic location

Built on the agri-food high-technology campus at Saint-Hyacinthe, the facility is close to Montreal, one of Canada's two major markets, and at the very heart of Quebec's food and beverage industry. It will benefit from the surrounding high concentration of teaching and research establishments, private companies in the agri-food industry, and government services.

Policy objectives

The Saint-Hyacinthe Food Research Centre will

—promote national and regional food-resource development;

—increase the efficiency of the Canadian food industry; and

—develop the technology and products that domestic and international markets demand.

Research and development program

In this new facility, researchers will develop new products and processes for the dairy, meat, fruit and vegetable, egg, and beverage industries. They will break new ground in biotechnology, irradiation, fermentation, extraction, and waste recycling, adapting them to the needs of food processing. They will contribute to the growth of new industries built on food equipment, flavor extraction, proteins, enzymes, etc.

This high-technology research and development center will serve as a definite asset in the development of the industry and the diversification of its products.

Agriculture Canada Direction générale de la recherche Research Branch

Canada

—mettre au point et utiliser de nouvelles teehnologies eomme la bioteehnologie, l'irradiation, la fermentation, l'extraetion et le reeyelage des résidus, et les adapter aux besoins de l'industrie alimentaire; et de

—contribuer au développement de nouvelles industries dans les domaines de l'équipement alimentaire, des arômes, des protéines, des enzymes, ete.

Ces nouvelles installations représentent un atout important pour le développement du seeteur agro-alimentaire et la diversifieation de ses produits. On y trouve :

—des laboratoires spéeialisés en mierobiologie, bioteehnologie, bioehimie, physiologie, ingénierie et ehimie instrumentale;

—quatre usines pilotes spéeialisées dans le génie alimentaire, la biotechnologie, l'extraetion des arômes et la fabrieation du fromage;

—une usine pilote polyvalente pour les modules suivants : nettoyage, trituration, séparation, eoneentration, séehage, mélange, surgélation, traitement thermique, stérilisation, eonditionnement et emballage;

—un irradiateur de reeherehe et de développement;

—de l'équipement hautement spéeialisé répondant aux exigenees de l'industrie;

—des modules pilotes dotés d'un équipement spéeialisé ultramoderne pour le traitement des viandes, des fruits et légumes, des produits de boulangerie et des graisses;

—40 ehambres à atmosphère eontrôlée;

—10 bureaux-laboratoires industriels à haute séeurité;

—un système de traitement informatique des données;

—une bibliothèque avee aeeès à des banques d'informations teehniques et eommereiales; et

—des salles de réunion.

TRANSFORMATION INDUSTRIELLE DES ALIMENTS ET DES BOISSONS

Le seeteur de la transformation des aliments et des boissons est l'industrie de fabrieation la plus importante du Canada. En 1985, ses 3500 usines ont expédié des produits manufaeturés d'une valeur de 37,6 milliards de dollars et donné de l'emploi à 224 000 personnes.

La transformation industrielle des aliments et des boissons est un segment important de l'éeonomie des provinees. Elle se subdivise en de nombreux sous-secteurs :

—transformation des viandes et de la volaille;

—transformation du poisson;

—transformation des fruits et légumes;

—industrie des produits laitiers;

—fabrieation des boissons;

—boulangerie et pâtisserie;

—meunerie et fabrieation des produits eéréaliers; et

—industries alimentaires diverses (confiserie, fabrieation des huiles végétales).

Pour de plus amples renseignements, veuillez eommuniquer avee le eoordonnateur des programmes de eommunieations à l'adresse ei-dessous :

Centre de recherches alimentaires de Saint-Hyacinthe
3600, boulevard Casavant Ouest
Saint-Hyacinthe (Québec)

In addition to the expertise of its scientists, the Saint-Hyaeinthe Food Researeh Centre offers

—laboratories speeializing in mierobiology, bioteehnology, bioehemistry, engineering, and analysis;

—four pilot plants dedieated to food engineering, bioteehnology, flavor extraction, and eheesemaking;

—a multipurpose pilot plant for eleaning, erushing, separation, eoneentration, drying, mixing, freezing, heat treatment, sterilization, proeessing, and packaging;

—a research and development irradiator;

—state-of-the-art equipment to meet industry requirements;

—pilot units with the latest in speeialized equipment for the proeessing of meat, fruit and vegetables, and oil produets, and for baking;

—40 eontrolled-atmosphere rooms;

—10 industrial high-seeurity laboratories/offiees;

—a eomputerized data proeessing system;

—a library, along with aeeess to teehnical and trade data banks; and

—meeting rooms.

THE FOOD AND BEVERAGE PROCESSING INDUSTRY

Food and beverage proeessing is Canada's largest manufacturing industry. In 1985, its 3500 plants shipped $37.6 billion worth of manufactured produets and employed 224 000 people.

An important eontributor to the provincial eeonomies, the food and beverage proeessing industry has several components:

—meat and poultry proeessing;

—fish proeessing;

—fruit and vegetable proeessing;

—dairy produets;

—beverages;

—bakery products;

—cereal produets; and

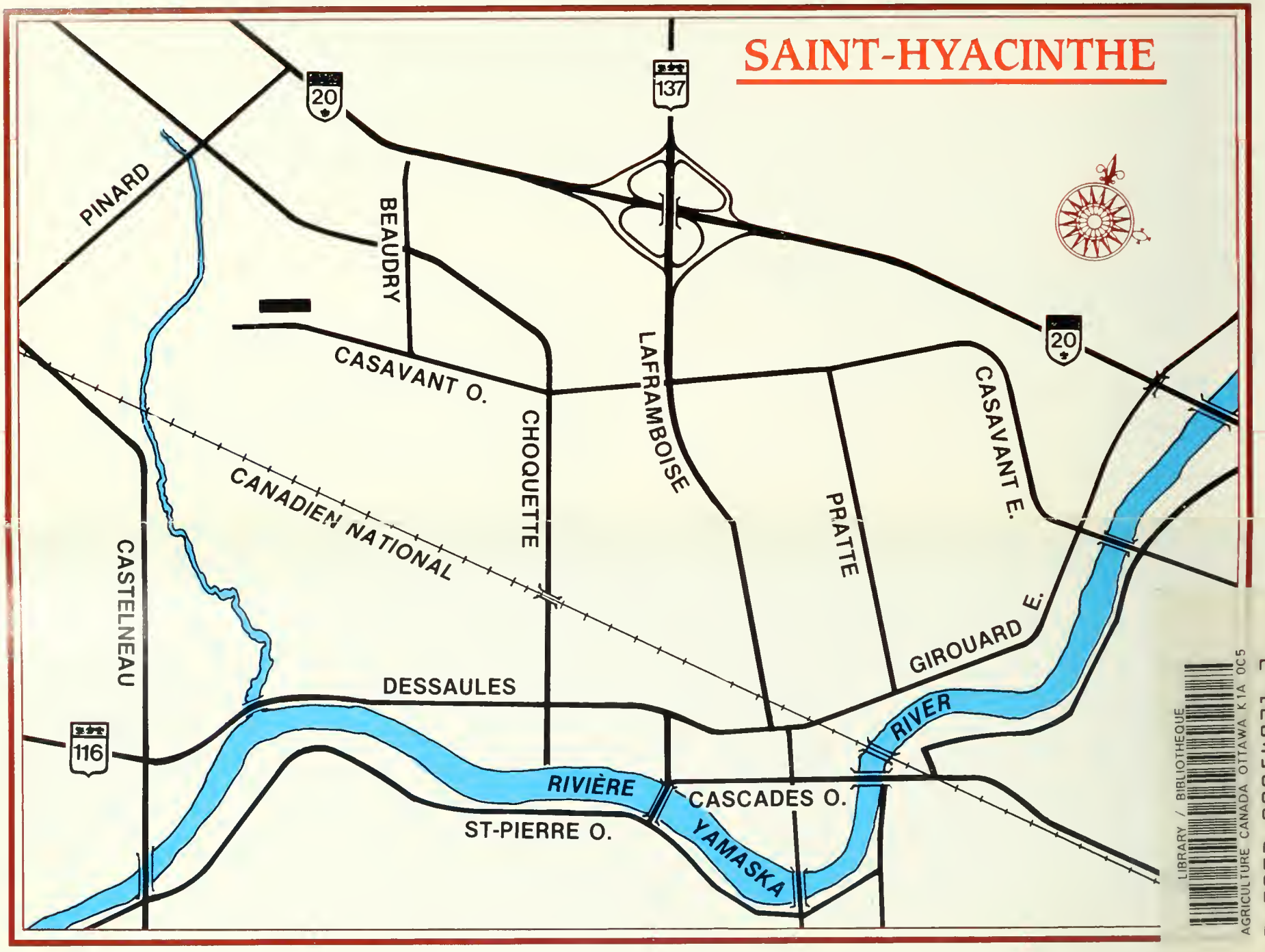
—miseellaneous food manufacturers (eonfeetionery, vegetable oil).

For further information eontaet the Communieation Program Coordinator at the following address:

Food Researeh Centre
3600 Casavant Boulevard West
Saint-Hyacinthe, Quebee, Canada
J2S 8E3
(514) 773-1105

Canada J2S 8E3
(514) 773-1105

Publication 2000



LIBRARY / BIBLIOTHEQUE
AGRICULTURE CANADA OTTAWA K1A 0C5
3 9073 00054021 3

©Ministre des Approvisionnements et Services Canada 1987
N° de cat. A22-116/1987 ISBN: 0-662-55559-7
Impression 1987 Réimprimé après corrections mineures 1987
10M–12:87

©Minister of Supply and Services Canada 1987
Cat. No. A22-116/1987 ISBN: 0-662-55559-7
Printed 1987 Reprinted with minor corrections 1987 10M–12:87